COMBATTEZ : Mildiou et Oïdium par la BOUILLIE GERMAIN et le SOUFRONOL
La Chenille des Choux par la GÉOZONE
Les Pucerons de vos cultures maraîchères par L'OZO
Sylvain GERMAIN (Aix-en-Provence)

MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE
Levures Sélectionnées

56e ANNÉE. T. 112. — N° 28 DIMANCHE 9 JUILLET 1939

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 10 JUIN 1939

FONDATEURS : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

RÉDACTEURS : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, 60 francs — Pays étrangers, 100 francs
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-: Rendements très augmentés, parfois doublés :-
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg. Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

Les Pressoirs Hydrauliques COLIN

TYPE « TITAN »

DANS LES CAVES COOPÉRATIVES

Quelques Références

Caves Coopératives ;

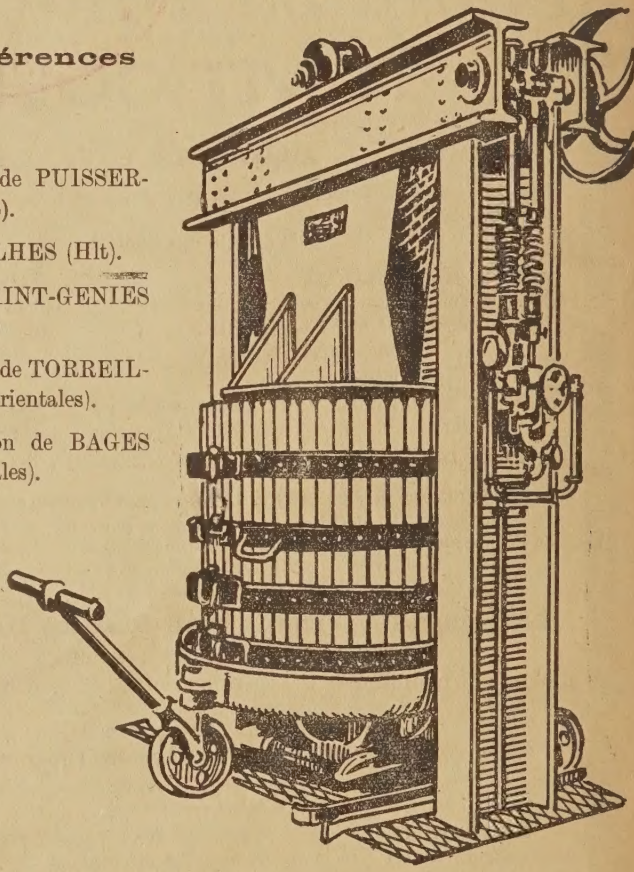
Les Petits Vignerons de PUISSERGUIER (Hérault).

La Collective de POILHES (Hlt).

Le Clocher Vert de SAINT-GENIES le-BAS (Hérault)

Société de Vinification de TORREILLES (Pyrénées-Orientales).

Société de Vinification de BAGES (Pyrénées-Orientales).



TOUS RENSEIGNEMENTS A LA :

Société des PRESSOIRS COLIN

21-27, Rue Jean-Jacques-Rousseau

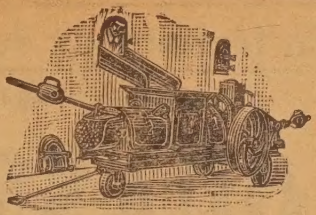
MONTREUIL-sous-BOIS (Seine)

Téléphone : AVRON 25-15 et 25-16

PÉRA FRÈRES

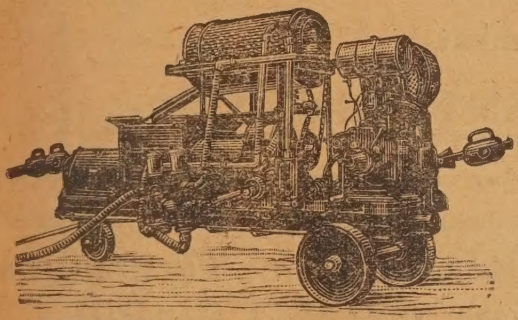
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE



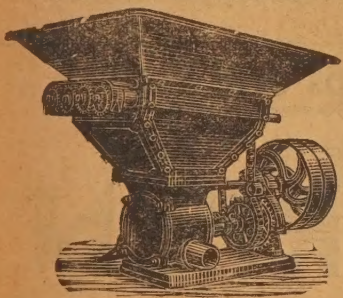
(Déposée France & Etranger)

Matériel Vinicole moderne

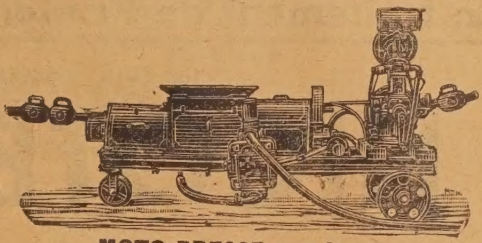


MOTO-PRESSE avec Pompe et Débourbeur

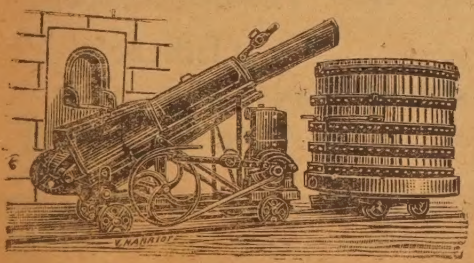
PRESSES HYDRAULIQUES en acier
PRESSES à Grande Surface
à 3 maies tournantes



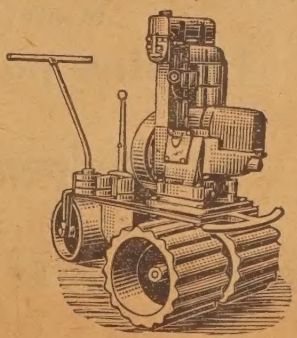
FOULOIRS-POMPES
avec prise de moûts sous les rouleaux



MOTO-PRESSE avec Pompe



COMPRESSEUR-ÉLÉVATEUR de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



TASSEUR
de marcs en silos

En traitement de Printemps et d'Eté

le meilleur répulsif, le

QUASSIATERPEN

(*Marque déposée*)

0,16 pour cent de Quassine de Quassia Amara de la Jamaïque
dans une solution d'alcools et de carbures terpéniques sulfonés

Le Quassiaterpen combat

PRÈVENTIVEMENT

les attaques des pucerons verts du pêcher.

Spécialité des Dérivés Résiniques et Terpéniques
40, rue des Carmes — DAX (Landes)

En traitement de Printemps et d'Eté

un seul insecticide, le

NICOTERPEN

Dosage garanti : 80 pour cent d'alcools terpéniques sulfonés (marque déposée)
20 pour cent de Nicotine pure 95/98 pour cent

Le plus puissant des insecticides

Nicoterpen est synonyme { d'Efficacité / d'Economie / de Simplicité

Plus de pucerons, de chenilles, de parasites sur vos cultures

Spécialité des Dérivés Résiniques et Terpéniques
40, rue des Carmes — DAX (Landes)

la marque

U.F.P.C

Dam

VOUS N'OBTIENDREZ DE BONS RÉSULTATS...

qu'en poudrant vos vignes avec les stéatites portant la marque

U. F. P. C.

Cette marque est une garantie contre les préparations grossièrement mélangées qui sont inefficaces à certains endroits et brûlent à d'autres.

est une assurance contre le mildiou

UNION DES FABRICANTS DE POUDRES CUPRIQUES

Compagnie Pyrénéenne des Talcs

27, rue Voltaire à **CARCASSONNE.**

Établissements KUHLMANN

11. rue de la Baume **PARIS** (VIII[e]).

La Littorale

53, Allées Paul Riquet à **BÉZIERS.**

PROGIL S. A.

10, Quai de Serin à **LYON** (IV[e]).

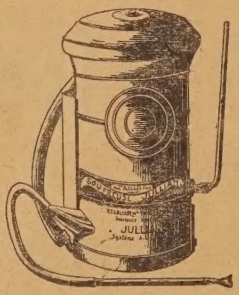
Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

à **BEAUCAIRE** (Gard).

Usines de Prades et de Maillole

2, rue de la Paix à **PERPIGNAN.**

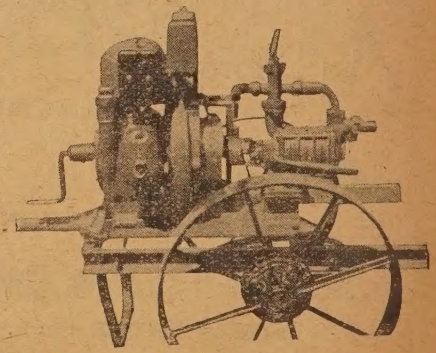
La vraie Soufreuse
"JULLIAN"
SIMPLE & DOUBLE EFFET



Etablissements MALBEC
1, rue Carlencas, 1
MONTPELLIER (Hérault)
Téléphone : 48-24

Pulvérisateurs - Soufreuses, etc...
Dans toutes les bonnes maisons de quincaillerie et machines agricoles.

Moto-Pompe de Chargement
perfectionnée pour
Pulvérisateurs à pression
composée d'UN COMPRESSEUR POUR L'AIR et d'UNE POMPE A PRESSION POUR LE LIQUIDE.



Tous montages :
Brouette, chariot sur pneus, civière.

PLAZOL & JAMME
11, Rue Maguelone — MOMTPELLIER

Pour le remontage gratuit, efficace et complet des moûts,

employez

L'Auto-Vinificateur Ducellier-Isman

Documentation complète sur simple demande

Ets A. BLACHÈRE et Fils

Société Anonyme, Capital 3 000.000 de francs

Siège social et Usines : **HUSSEIN-DEY (Alger)**

BÉZIERS - 69, Bd F.-Mistral - T. 6-14

Pressoirs continus et hydrauliques - Super-Egrappoirs-centrifuges

Pompes à vin et à vendange

Installations complètes de caves particulières et coopératives

SUPERPHOSPHATE

DE CHAUX

ENGRAIS DE BASE

POUR FUMURES ÉQUILIBRÉES

Producteurs directs nouveaux
de
SEIBEL

Produisant économiquement des vins de qualité. — Donnent après gelées une récolte à peu près normale.

Pour tous renseignements, notice et prix-courant s'adresser chez l'Obtenteur :

M. SEIBEL à Aubenas (Ardèche) ou à Montboucher-sur-Jabron (Drôme)

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti 32 pour cent de Cuivre Métal sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

Agriculteurs !
Viticulteurs !

combattez le mildiou de la vigne et autres maladies cryptogamiques par le sel de cuivre le plus efficace le plus économique le plus pratique

LE VERDET

pur raffiné L. F.
à 31,5 o/o de cuivre

Plus de chaux !

Une solution limpide qui n'obstrue pas les pulvérisateurs

Etabl. LAMBIOTTE Frères

Direction commerciale :
9, rue de la Charité — LYON

Agence générale :
7, Bd Rabelais - MONTPELLIER

TOUS LES PRODUITS
POUR LA DÉFENSE DES CULTURES
ET LA
CONSERVATION DES RÉCOLTES

Mines de Soufre d'Apt

SIÈGE SOCIAL :

5, rue de Nimes — **ARLES** (B.-du-Rh.)

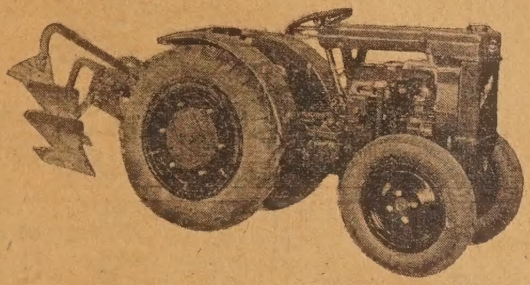
VITICULTEURS... toutes les comparaisons vous conduiront au tracteur :

LE PRATIQUE L. S.

Construit en FRANCE pour la terre de FRANCE

Pas d'arrêt, pas d'immobilisation, car « LE PRATIQUE » est construit avec 80 o/o de pièces de série, se trouvant partout.

Consultez ceux qui l'utilisent



12 ans d'expériences en Motoculture Vigneronne

Tracteur " **LE PRATIQUE** ". Construction **monobloc, sans chassis**, sujet aux déformations, avec moteur 4 cylindres, soupapes en tête, **réduisant la consommation, chemises amovibles**, changées en quelques minutes et supprimant le réalésage.

Permet tous les travaux du vignoble, herses, cultivateurs, scarificateurs, etc., et notamment le chaussage et le déchaussage en un **seul passage.**

Largeur très réduite, **0 m. 90 à 1 m. 10**, obtenue par le simple retournement des roues.

Relevage des charrues et instruments, par **vérin hydraulique,** commandé par le moteur.

Consommation inférieure à **3 litres à l'heure.**

Renseignements et démonstrations :

Ets L. SABATIER, constructeur

SAINT-RAMBERT-D'ALBON (Drôme)

ou à nos Agents régionaux ;

V. POURRET, 13, rue Ruffi, à Nimes (Gard).

E. LANNES, à Ferrals-les-Corbières (Aude)

J. THEVENIAUD, à Brignoles (Var).

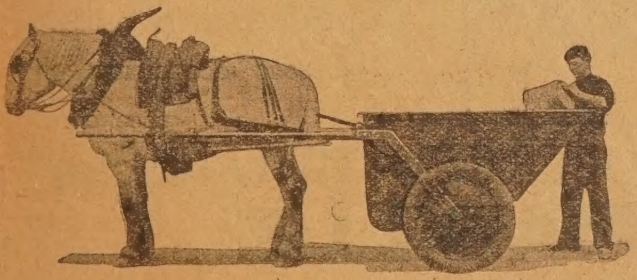
Tombereaux à vendanges " BACCHUS "

Marque déposée — Brevet : n° 817,243

Etudiés pour remplacer les comportes

Petit modèle : **Largeur totale** : 850 m/m — **Hauteur totale** : 1 m. 250

Contenance : 1.000 litres environ



Grand modèle :

Largeur totale : 1 m. 250
Hauteur totale : 1 m. 250
Contenance : 1.500 lit. env.

Sur demande se livrent avec système progressif de basculement et freins sur les roues

Pour renseignements et prix s'adresser :

P. MONESTIER, représentant pour la France et les Colonies

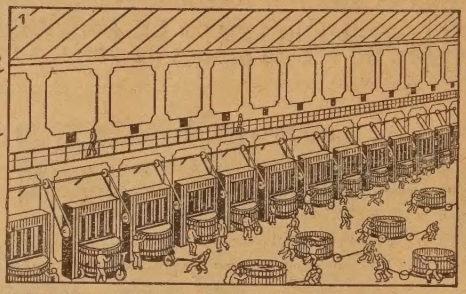
Domaine des Brugues, Saint-Simon — TOULOUSE (Hte-Garonne)

Téléphone : 25 à Saint-Simon

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...

1



...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés...

...son matériel insuffisant...

...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

2

...un vendeur survint...

...un essai fut décidé...

3

...Les Œnologues examinèrent...

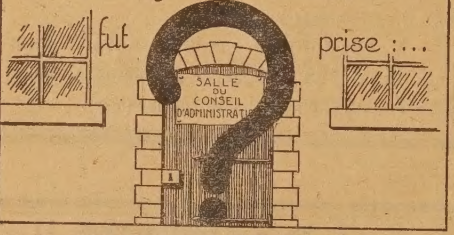
analysèrent...

. dégustèrent...

conclurent...

4

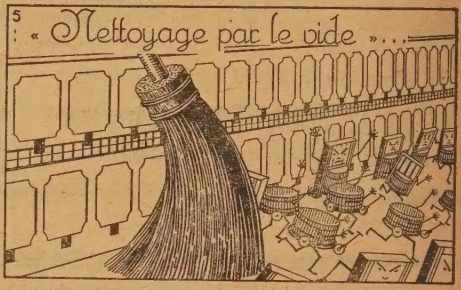
Une grande décision



fut prise :...

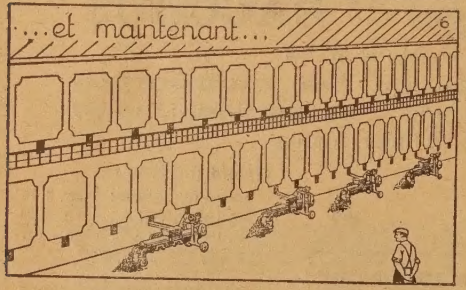
5

« Nettoyage par le vide »...



6

...et maintenant...



7

...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

56e Année. — N° 28 9 Juillet 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. La VII^me^ fête nationale des vins de France 17
Chronique. — **L. Alabouvette.** Quelques particularités du développement des céréales dans le midi en 1939. — **J. Branas.** Au vignoble 18
L. Montell. — La situation de l'élevage ovin en France 21
O. Grasset. — Emploi du charbon de bois pour l'alimentation des moteurs automobiles 25
Questions diverses. — **Paul Moleux.** Le ravitaillement de la Nation en cas de guerre. 27
Partie officielle. — Irrigation des vignes. — Construction immobilière Taux maximum de bonifications d'intérêts. — Appellations contrôlées, 29
Rectificatif 30
Bibliographie. — Annuaire de la Coopération vinicole 30
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.
Encartage. — Ecoulement des vins, mois de mai. — Mouvement des alcools en mai. — Importations et exportations.

LA VII^me^ FÊTE NATIONALE DES VINS DE FRANCE

La Fête nationale des Vins de France s'est déroulée sous un ciel d'azur et un soleil éclatant...

Après la visite rapide de Béziers, Montblanc, Pézenas, Gignac, Saint-Paul-et-Valmalle, M. le Président de la République est arrivé à Montpellier, où il a été accueilli avec un enthousiasme débordant.

Après les réceptions rituelles à la Préfecture, le Chef de l'Etat a présidé un Banquet où se trouvaient réunies les personnalités Civiles et Militaires de la Région, les dirigeants des Associations Viticoles de France et d'Algérie, les Présidents des Chambres d'Agriculture, les délégués de 16 nations viticoles entourés des représentants du Commerce et de l'Industrie.

Dans l'après-midi, après le défilé historique et folklorique, M. le Président de la République a procédé à l'inauguration des nouvelles cliniques Saint-Charles et de la Faculté des Lettres, cependant que M. Queuille, ministre de l'Agriculture qui — dans la délicate pensée d'être encore plus agréable — avait devancé l'horaire fixé, inaugurait à l'Ecole nationale d'Agriculture le monument élevé à la mémoire de Louis Ravaz.

Cette cérémonie d'un caractère intime avait réuni autour du buste du Maître, une grande affluence d'anciens collaborateurs et d'admirateurs qui ont écouté dans le plus pieux recueillement les discours prononcés par M. Buchet, directeur de l'Ecole et M. le Ministre de l'Agriculture, discours qui ont exalté les vertus du disparu.

A M. le Président Barthe, à tous ceux qui ont organisé d'une manière impeccable ces magnifiques fêtes et surtout à la cheville ouvrière de tout l'édifice, M. le Secrétaire général Boujol, qui, sur la brèche depuis plusieurs mois, a su se dépenser sans compter, nous sommes heureux d'adresser nos meilleures félicitations.

Toutefois, qu'il nous soit permis, avec M. le Maire de la Ville de Montpellier, de regretter vivement que l'extrême souci de sécurité, dont la Sûreté Nationale n'a cessé d'entourer le Chef de l'Etat, n'ait pas permis de le recevoir, comme autrefois le Président Carnot, sous les frais ombrages du jardin dendrologique de cette Ecole Nationale d'Agriculture, « alma mater *» de la viticulture mondiale.*

Espérons que nous serons plus heureux pour le centenaire de cet Etablissement en 1942...

Soulignons enfin, qu'il eût été peut-être utile de faire visiter, au moins par la caravane des participants à la Fête, les curiosités touristiques uniques de notre département : **Le Cirque de Navacelles, Les Gorges de la Vis, La Grotte des Demoiselles !**

Comme pour Padirac, il y a quelques semaines et Orgnac le 10 juillet prochain, la Presse et la T. S. F. auraient rappelé au monde l'intérêt indiscutable des sites précités : ainsi alertés, les touristes plus nombreux se seraient acheminés vers le Languedoc méditerranéen et le volume des consommations des fruits de la Terre et notamment du raisin et du vin en eut été accru pour le plus grand profit des producteurs et aussi de la Nation.

P. Degrully.

CHRONIQUE

Quelques particularités du développement des céréales dans le midi en 1939

S'il est encore trop tôt, la maturation des blés n'étant pas achevée partout, pour faire des pronostics sur l'importance et la qualité de la récolte des céréales, il est déjà possible de faire quelques remarques sur le comportement des cultures de la région méridionale depuis la fin des froids de décembre dernier.

Sur le littoral, c'est-à-dire dans la partie où le froid avait le plus endommagé les avoines d'hiver et certaines orges, on peut dire que les avoines rouges qui n'ont pas été refaites ne donneront que des récoltes insignifiantes. On a dû parfois les couper en vert tant elles étaient envahies par les mauvaises herbes et la folle avoine. Certains champs d'avoine grise se sont mieux comportés.

Les champs réensemencés présentent des aspects très différents suivant qu'ils ont été refaits plus ou moins tôt.

Les semis des premiers jours de janvier ont donné des avoines magnifiques partout où un minimum de préparation et de fertilisation avaient été assurés — ceux de fin février n'ont donné que des avoines courtes. Envahies par l'oscinie, elles ont mal épié et le grain encore en train de mûrir restera très maigre.

En Lauraguais, les avoines qui avaient été protégées du froid par une légère couche de neige ont eu jusqu'au 20 juin un aspect magnifique. Mais les pluies de la dernière décade de juin ont provoqué la verse dans les champs les plus pleins. Au 1er juillet, plus de la moitié des champs d'avoine du Lauraguais présentaient des zones versées plus ou moins importantes. Cette verse, survenue avant le début de jaunissement des pailles se traduira par une diminution de récolte en quantité et en qualité.

Les orges à deux rangs, semés sur le littoral en remplacement de certaines emblavures détruites par le froid ont, comme l'avoine, donné des résultats d'autant meilleurs que les semis ont été faits plus tôt. D'une façon générale ces orges donneront plus que l'avoine. Cependant dans les terres sèches, peu profondes, les paumelles de fin février ont du mal à dégainer leurs épis — le grain échaude —.

Les rares semis d'escourgeon « *Très hâtif de Grignon* », *Professeur Damseaux* », et d'orge à deux rangs d'hiver « *Probstdorf* » ont parfaitement résisté au froid — des rendements supérieurs à vingt-cinq quintaux sont assurés dans certains champs.

En Lauraguais, Probstdorf a bien mieux résisté à la verse que l'avoine rouge, les champs versés sont très rares. La maturation se fait peut-être dans de moins bonnes conditions que l'an dernier, beaucoup de champs virent au rouge violacé, cependant les rendements seront bons.

Les attaques de rouille et d'helmintosporiose constatées à l'épiaison n'ont pas eu de conséquences graves, mais à la fin juin on observait dans certains champs une proportion assez élevée d'épis blancs. Il s'agit d'une attaque de cèphe. On se souvient que l'an dernier cet insecte avait provoqué une verse particulière dans certains champs de blé. Il s'agit cette fois de l'autre forme de dégâts.

Quant au blé, s'il n'a pas eu dans nos régions à souffrir des atteintes du froid, il aura par contre subi des attaques de rouille assez sévères, et à ce point de vue il est curieux de comparer le développement des rouilles en zone littorale et en Lauraguais.

Dans les deux cas, la rouille jaune débute vers Pâques. Le premier foyer important est observé dans les collections de l'Ecole, sur Goldendrop. De là il s'étend rapidement sur toutes les variétés. L'échelle de résistance établie dans le nord de la France pour les blés de cette région se vérifie totalement. Parmi les blés du Midi, Saissette 51 à épi blanc, Tuzelle y, Mentana, Jules Tézier, sont

sensibles, Saissette 54 forme barbue, Félix Abram, Auguste Tézier sont moins touchés.

A Montpellier, la rouille jaune se développe jusqu'à fin mai, avec des arrêts correspondant aux périodes de vent du Nord.

Dès le 1er juin, on constate sur Jules Tézier et Mentana les premières attaques de rouille noire. La première décade de juin, avec vent marin et rosées abondantes, assure le développement de cette rouille noire qui sera favorisée encore par les pluies des 21, 24 et 25 juin.

Ces attaques de rouille noire, extrêmement précoces puisque les épiaisons n'ont guère débuté qu'à la mi-mai, auront sur tout le littoral des conséquences fâcheuses pour la maturité des blés. La plupart des variétés étant sensibles ou très sensibles, il faut s'attendre à un échaudage pathologique intense.

En Lauraguais, la rouille jaune avait pris, dans la deuxième quinzaine de mai, des proportions inquiétantes. Peu après l'épiaison, la dernière feuille était atteinte, et on pouvait craindre des dégâts importants du fait de la sensibilité de Gua. Fort heureusement le vent marin de la première semaine de juin, celui-là même qui a assuré la propagation de la rouille noire sur le littoral a arrêté net les attaques de rouille jaune en Lauragais. C'est que, en Lauraguais, ce vent est sec et chaud ; il supprime les rosées, favorise la fécondation et le grosissement des grains, tandis qu'à Montpellier il est chargé d'humidité et permet d'abondants dépôts de rosée. La rouille noire n'est guère apparue en Lauraguais qu'après les pluies de fin juin — elle peut encore y causer des dégâts appréciables car Gua est sensible.

Les pluies de juin ont provoqué la verse de beaucoup de bonnes cultures de blé du Lauraguais. Gua est décidément un blé à paille trop faible pour les bonnes terres. La population Mandoul 22 se comporte beaucoup mieux du point de vue verse comme du point de vue rouille. Le piétin, sous la forme epi blanc comme sous la forme piétin verse, est assez fréquent cette année dans les cultures du Lauraguais. Il est difficile d'apprécier l'importance de ses dégâts.

L. Alabouvette.

Au vignoble

De nombreuses chutes de grêle ont été observées dans le vignoble méridional et elles ont été parfois très graves.

Il est difficile d'intervenir ; la retaille n'est plus possible car elle retarderait encore l'aoûtement des bois. Le mildiou demeurant le seul ennemi redoutable, il convient de sulfater et de poursuivre les sulfatages jusqu'en octobre pour conserver le feuillage le plus

tard possible. Enfin, lorsque les dégâts sont couverts par une assurance, il faut insister pour que l'évaluation des dégâts ait lieu au plus tôt. Il conviendrait, par contre, de se montrer moins pressé s'il s'agissait d'une chute de grêle survenant tardivement après véraison.

Notablement affaiblies par l'accident, les vignes grêlées se trouveront bien d'une fumure appliquée au cours de l'hiver prochain bien que cette avance de fonds ne soit remboursable que dans deux ans.

Une nouvelle invasion de mildiou est visible sur les feuilles depuis le 1er juillet ; elle sera probablement accompagnée de Rot brun sur la grappe, mais je ne pense pas qu'il puisse en résulter des dégâts importants et généralisés. Elle peut prendre localement, dans les foyers où l'attaque primaire s'est manifestée au printemps dernier et qui ont été négligés, une réelle importance. Ces foyers initiaux et les vignes abandonnées sont des sources de germes redoutables. Ailleurs, la maladie est insignifiante, on ne peut plus grand'chose contre elle, mais il faudra maintenir la protection.

J. Branas.

LA SITUATION DE L'ÉLEVAGE OVIN EN FRANCE

La population ovine de la France est variée comme le visage même de notre pays. Beaucoup plus encore que nos races chevalines et bovines la physionomie de nos quelque 30 races de moutons est absolument calquée sur celle des régions qu'elles habitent, leurs aptitudes sont à la hauteur des ressources alimentaires offertes, leur rusticité mesurée par la rigueur du climat qui les voit vivre.

Nos vieilles races locales sont à ce point intégrées au terroir qui les a vu naître et les a modelées, qu'elles n'en ont jamais débordé les limites. Races berrichonne et solognote, races pyrénéennes, du Massif Central et des Causses, races des Alpes, de Provence et de Crau, races de l'Est et du littoral de la Manche restent là, fidèles à elles mêmes et à leur berceau d'origine que jamais on ne les rencontre en une autre région.

Admirablement adaptées, elles fournissent leurs produits dans le cadre de traditionnels débouchés.

Mais à côté de ces races françaises de toujours et ayant d'ailleurs une influence grandissante, nous possèdons aussi des races jeunes, dérivées pour la plupart d'éléments indigènes et étrangers fondus dans la plus harmonieuse des combinaisons. Nos magnifiques races de l'Ile-de-France, et de la charmoise, nos mérinos précoces, en sont quelques exemples pris parmi beaucoup d'autres : races perfectionnées, aux exigences accrues, mais que les améliorations culturales ont permis de satisfaire, et qui, elles, se sont répandues plus largement, partout où de suffisantes conditions de confort pouvaient leur être offertes.

Enfin notre économie nationale ovine s'appuie aussi sur l'élevage de quelques races étrangères (dischleys ou southdown par exemple aux effectifs

peu nombreux et dont l'influence ne se marque guère que par les croisements de première génération dont ils sont l'outil.

Cette très brève revue méritait, me semble-t il, d'être faite avant d'aborder l'étude même de l'évolution subie par notre troupeau national au cours de ces précédentes décades, préliminaire indispensable pour comprendre son état actuel et ses possibilités d'avenir.

*
* *

Depuis trois quart de siècle la production du mouton a subi en France des transformations profondes aussi bien en ce qui concerne l'importance numérique du troupeau que ses buts et ses méthodes d'exploitation.

Les modifications dans l'effectif numérique peuvent être ainsi marquées :

Il y avait en 1852, 33 millions de moutons en France. L'élevage ovin était alors extrêmement prospère. Le mérinos de Rambouillet était au sommet de sa gloire, et l'introduction des races anglaises perfectionnées orientait nos éleveurs vers la production améliorée de la viande, trop négligée jusque là.

Jusque vers 1872 notre troupeau ovin, nombreux, continue son magnifique essor vers une qualité de plus en plus grande. Le début de la seconde moitié du siècle dernier marque donc pour la France l'âge d'or du mouton. Et puis c'est la chute vertigineuse, catastrophique, telle que la marquent bien les chiffres suivants :

En	1872 :	33 millions	1882 :	23 millions
	1900 :	20 millions	1902 :	18 millions
	1913 :	16 millions		

Et parmi les causes, nombreuses et si souvent redites de cette diminution on peut citer : le perfectionnement de la culture, supprimant jachères et parcours à moutons, la division de la propriété — l'abaissement du prix des laines par suite de la suppression des barrières douanières — la pénurie commençante des bergers et les ravages causés par les maladies contagieuses et parasitaires contre lesquelles on n'était encore que très mal armé.

Pendant la guerre le troupeau ovin subit, est-il besoin de le dire, une nouvelle et importante diminution. On comptait en 1919, 9 millions de têtes seulement. Depuis, des efforts ont été tentés pour reconstituer le troupeau ovin national.

C'est ainsi qu'en 1936 on comptait 10 millions 700.000 têtes. Puis une légère et régulière diminution s'accuse jusqu'en 1935, à laquelle suit une nouvelle progression qui paraît devoir continuer encore.

La statistique officielle de 1938 qui vient de paraître, annonce un effectif de 9 millions 872.000 têtes d'ovins.

Nous restons loin des 33 millions du milieu du siècle dernier, mais pour être juste il faut dire cependant que la diminution réelle de notre production ovine est moins alarmante que ne le laisse à penser la chute numérique enregistrée.

Car la réduction de l'effectif a surtout frappé les moutons adultes. L'âge moyen d'abattage s'est considérablement abaissé. L'effectif se renouvelle beaucoup plus vite qu'autrefois. Nombre d'agneaux envoyés à la boucherie avant l'âge d'un an peuvent même échapper au dénombrement des statistiques. De telle sorte qu'à la diminution numérique ne correspond pas une diminution parallèle de la production de la viande.

Mais cette réduction numérique reste quand même le fait capital de l'évolution ovine des 50 dernières années. Il fallait ici la signaler en lui donnant sa véritable importance.

La diminution de l'effectif ovin n'a pas frappé d'ailleurs de la même façon toutes les régions françaises. Certains départements comme l'Hérault, ont aujourd'hui sensiblement la même population ovine qu'en 1852. D'autres comme l'Allier ont vu au contraire le nombre de leurs moutons se réduire de 85 o/o.

Actuellement les départements les plus peuplés sont l'Aveyron avec 520 000 têtes, les Bouches du-Rhône avec 370.000, les Basses-Pyrénées, l'Eure-et-Loir, les Basses-Alpes, avec près de 300.000, puis la Seine-et-Marne, la Dordogne, la Lozère ; le Puy-de-Dôme et la Drôme avec des effectifs variant de 250 à 200.000 têtes environ.

En ce qui concerne l'évolution numérique actuelle de notre population ovine nous pouvons dire que :

— La diminution frappe surtout les départements situés au Sud de la Loire, à l'exception des trois régions où le mouton est le moyen essentiel d'utiliser les terres pauvres : Massif Central, Alpes et Pyrénées.

— Les troupeaux se développent au contraire dans les régions habitées par d'excellentes races à viande : Ile-de-France, Bourgogne, Normandie, Champagne.

En certains départements jusqu'alors réfractaires à l'élevage du mouton on commence à s'y adonner : c'est le cas du Finistère, de la Sarthe et des départements d'Alsace et de Lorraine.

* * *

L'évolution numérique que nous venons de schématiser ne marque pas d'exacte façon, nous l'avons dit, l'évolution de notre *production nationale de viande de mouton.*

La catégorie qui a le plus diminué est celle des moutons castrés qu'on entretenait longtemps avant de les envoyer à l'abattoir. Le nombre des brebis mères n'a baissé que dans une proportion beaucoup moindre, et celles-ci étant soumises à la reproduction plutôt qu'autrefois, le nombre des naissances n'est pas de beaucoup inférieur à ce qu'il était en 1892. Par contre le nombre des agneaux abattus a considérablement augmenté, approvisionnant les marchés en carcasses légères, à tel point que, depuis 1892, le nombre de têtes du troupeau français ayant diminué de 48 o/o n'a entraîné qu'une diminution de 22 o/o dans la production de la viande. Cette production reste, en tous cas insuffisante pour notre consommation. Le marché français de la viande de mouton doit être obligatoirement alimenté par l'Afrique du Nord, qui nous envoie annuellement environ 1 million de têtes, par divers pays étrangers fournisseurs de viande fraîche, par l'Amérique du Sud et les États-Unis, spécialisés dans les envois de viande congelée.

Il faut dire que les importations étrangères se sont réduites au cours de ces dernières années en raison des mesures de contingentement prises à la demande des éleveurs.

Notre production nationale de viande de mouton a un bel avenir devant elle.

La production de la laine s'est amoindrie dans des proportions beaucoup plus fortes, supérieures même à la diminution du nombre de têtes à cause de la toison très légère donnée par les agneaux.

Il en résulte que notre déficit lainier est considérable. Nous devons acheter à l'étranger plus des 4/5 des laines indispensables à notre industrie.

Nos colonies ne nous fournissent guère qu'environ 5 o/o de nos importations.

L'orientation dessinée en France en faveur du mouton a viande a conduit à la diminution des moutons spécialisés pour la production de laine extra fine, cette laine renommée de nos draperies françaises. La différence de prix qu'on note en sa faveur n'est pas suffisante d'ailleurs pour encourager l'éleveur à mettre sa production au premier plan de ses désirs.

Enfin si *la production du lait de brebis* n'a pas obéi, dans la plupart de nos régions françaises à une évolution particulière, il faut noter cependant l'importance sans cesse croissante, acquise par les caves de Roquefort, lesquelles affinent aujourd'hui environ 11 millions de kg. de fromage correspondant à la production de 500.000 hectolitres de lait fournis par 600.000 brebis.... un fromage dont on peut dire qu'il reste un de nos meilleurs ambassadeurs.

Ce schéma de notre évolution ovine ne serait pas complet si nous n'ajoutions encore que la façon même d'exploiter les ovins a subi, elle aussi, des transformations profondes. Nos troupeaux sont aujourd'hui conduits pour la plupart, d'une façon beaucoup plus rationnelle qu'autrefois, beaucoup mieux alimentés, et exploités avec un souci constant d'amélioration dont l'éclosion de nombreux syndicats d'élevage est bien la preuve.

Pouvons-nous dire aussi que le manque de bergers et l'amélioration des cultures orientent certaines régions vers l'élevage intensif du mouton de plein air, en prairies cloturées, presque sans gardiennage ; méthode trop neuve encore pour pouvoir la juger, mais qui peut avoir de beaux lendemains.

Ce rapide tracé de notre évolution ovine et de son état actuel nous permet, en conclusion, de brosser *l'avenir* auquel nous semble promis notre élevage de moutons.

Production insuffisante de viande et de laine, débouchés assurés pour la production du fromage permettant d'affirmer que l'avenir de notre élevage est plein de promesses.

Les débouchés actuels concernant la viande ne sauraient se restreindre ; sur une consommation moyenne 40 kg. de viande de boucherie par tête et par an, le français n'absorbe guère que 2 kg. de viande de mouton.

Ce chiffre est donc succeptible de larges augmentations garantissant formellement l'écoulement normal et avantageux de notre production bouchère.

Les débouchés concernant la laine sont eux aussi extrêmement vastes en raison des besoins de notre industrie. La laine artificielle ne peut être, pour notre laine naturelle de France un concurrent dangereux. Nous sommes trop largement importateurs.

Je le sais : les prix de la laine à la production sont trop bas pour constituer autre chose qu'un appoint, un accessoire dans les bénéfices de l'exploitation puisqu'elle fournit en moyenne 10 fois moins de recettes que la viande. Ce serait un tort cependant de se désintéresser de la production des laines et de la sélection des toisons. Nous ne savons pas de quoi demain sera fait.

La production du fromage et du Roquefort en particulier est-elle aussi assurée d'un débouché suffisant, que tous les « bleus » du monde ne sont pas prêts de détrôner.

L'avenir du mouton français est donc assuré. Son élevage est un de ceux qui paient, mais il est indipensable que l'amélioration de nos races se pour-

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1938-1939 (Mois de Mai)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Mai	Total	Mois de Mai	Total	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	4.333	57.968	28.751	249.717	66.190
2	Aisne	586	17.125	31.796	302.716	61.043
3	Allier	6.642	62.388	49.979	425.608	64.259
4	Alpes (Basses)	3.105	30.975	4.233	40.407	5.222
5	Alpes (Hautes-)	1 357	10.135	9.723	82 099	9.701
6	Alpes-Maritimes	581	19.645	40.229	387.682	38.535
7	Ardèche	43.887	353 937	22.549	203.384	36.736
8	Ardennes	«	11	20.548	174.007	31.940
9	Ariège	1.542	10.277	12.026	99.986	11.294
10	Aube	4.211	34.443	31.872	275.950	80.471
11	Aude	460.054	4.552.982	38.160	330.895	118.018
12	Aveyron	5.389	39.749	29.901	260.461	30.757
13	Bouches-du-Rhône	96.011	812.960	86.859	823.514	121.189
14	Calvados	»	»	13.571	127.668	34.541
15	Cantal	47	294	23.668	199.480	25.722
16	Charente	72.860	643.381	28.386	245.889	46.973
17	Charente-Inférieure	64.221	851.447	33.262	279 675	65.589
18	Cher	3.420	25 852	33.522	288.520	59.160
19	Corrèze	636	6.119	23.994	196.588	30.584
20	Côte-d'Or	8.149	95.595	53.037	459.224	378 550
21	Côtes-du-Nord	»	»	11.340	123.083	35.789
22	Creuse	»	«	26.133	219.437	41.466
23	Dordogne	31.554	293.428	27.654	233.793	47.763
24	Doubs	1	128	46.552	411.834	100.163
25	Drôme	11.741	123.693	14.130	128.775	36.034
26	Eure	«	22	7.333	80.587	16.400
27	Eure-et-Loir	35	127	21.691	200.824	53.441
28	Finistère	«	«	58.413	542.259	106.898
29	Gard	264.266	2.834 368	36.733	326.202	81.396
30	Garonne (Haute-)	36.152	292 504	42.224	359.612	60.365
31	Gers	65.954	478.280	9.504	84.488	27.767
32	Gironde	222.721	2.243.488	130.031	1.137.230	1.004 334
33	Hérault	629.828	5.971.112	53.452	525.610	485.652
34	Ille-et-Vilaine	»	»	13.429	124.611	45.012
35	Indre	5.887	44.708	18.356	165.966	27.235
36	Indre-et-Loire	34.658	435.654	39.345	327.507	178.085
37	Isère	10.158	98.628	55.871	465.422	86.902
38	Jura	1.388	12.593	23.515	211.864	55.797
39	Landes	11.341	122.659	23.591	196.716	30.242
40	Loir-et-Cher	41 711	476.964	25.895	209.864	87.880
41	Loire	7.017	63.142	95.607	864.618	176 381
42	Loire (Haute-)	344	3.925	34.312	291.413	66.731
43	Loire Inférieure	37.696	566.247	80.091	714.622	144.015
44	Loiret	8.592	100.323	38.681	333.123	100.590
45	Lot	6.502	64.205	11.821	101.444	10.603
46	Lot-et-Garonne	33.056	321.480	23.077	191.775	32.302
47	Lozère	344	2 691	9.686	82.691	13.199
48	Maine-et Loire	53.335	534.504	47.548	364.003	162.633
49	Manche	»	»	6.553	58.439	22.299
50	Marne	7.010	239.443	93.568	863.499	1.244.118
51	Marne (Haute-)	99	1.668	24.741	217.845	52.652
52	Mayenne	50	175	3.959	35.202	12.865
53	Meurthe et-Moselle	396	4.510	82.446	731.910	170.637
54	Meuse	489	3.571	32.678	288.077	54.380
55	Morbihan	64	1.129	14.749	152.071	26.887
56	Moselle	380	3.668	29.930	290.602	59.716

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Mai	Total	Mois de Mai	Total	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	1.768	15.308	34.560	302.882	75.716
59	Nord	»	»	104.839	990.712	286.392
60	Oise	«	«	47.312	311.418	47.101
61	Orne	»	»	4.304	41.632	16.085
62	Pas-de-Calais	«	»	46.105	445.629	105.501
63	Puy-de-Dôme	7.784	64.969	61.021	530.913	91.868
64	Pyrénées (Basses-)	5.092	52.684	43.324	400.143	70.406
65	Pyrénées (Hautes-)	1.629	15.062	15.878	141.973	21.757
66	Pyrénées-Orientales	213.996	2.511 525	30.744	276.946	110.620
67	Rhin (Bas-)	2.372	50.651	24.139	246.064	98.408
68	Rhin (Haut-)	4.743	92.476	36.476	359.920	122.147
69	Rhône	26.618	269.531	145.128	1.269.784	367.413
70	Saône (Haute-)	9	622	39.141	342.624	74.159
71	Saône-et-Loire	23.688	237.789	62.713	544 926	187.470
72	Sarthe	1.630	10.972	12.044	108.527	33.341
73	Savoie	9.583	78.072	26.740	234.713	55.295
74	Savoie (Haute)	675	15.836	24.344	199.059	55.997
75	Direction de la Seine	«	»	505.234	4.387.711	1.569.997
	Direction des droits d'entrée	»	»	307.857	2.738.305	814.146
76	Seine-Inférieure	»	»	101.298	917.000	205.685
77	Seine-et-Marne	28	566	33.528	313.503	92.072
78	Seine-et-Oise	52	532	78.095	680.103	189.690
79	Sèvres (Deux-)	5.818	54.837	21.614	193.405	39.672
80	Somme	«	»	28.105	255.996	55.798
81	Tarn	43.695	519.458	26.771	227.920	33.891
82	Tarn-et-Garonne	19.397	176.064	9.516	82.604	13.099
83	Var	148.845	1.277.574	56.256	538.721	53.519
84	Vaucluse	72.890	703.010	13.686	139.570	92.141
85	Vendée	10.230	342.251	15.457	147.312	29.548
86	Vienne	10.056	165.870	15.522	147.742	35.162
87	Vienne (Haute-)	39	279	41.747	344.565	72.825
88	Vosges	7	379	48.030	425.672	105.884
89	Yonne	2.776	38.256	24.203	215.084	74.857
	Total pour la France.	2.920.114	29.658.963	4.013.234	35.580:353	14.488.788
	Algérie					
	Alger	546.663	6.314.894	33.307	287.519	325.482
	Constantine	208.822	1.452.074	15.149	137.650	34.853
	Oran	650.514	7.873.331	29.593	265.007	326.434
	Total pour l'Algérie..	1.405.999	15.640.299	78.049	700.176	1.286.769

La production et le mouvement des alcools en mai

La production s'élève à 4.047.040 hectolitres répartie comme suit :

I. *Bouilleurs et distillateurs* : 3.659.353 hl. provenant de la distillation : des vins 239.690 hl.; des lies de vins 6.745 hl. ; des piquettes, 23.752 hl. ; des marcs de raisin, 47.663 hl. ; des pommes et poires, 695.914 hl. ; des cidres et poirés, lies de cidres et poirés, 83.441 hl.; des marcs de pommes et de poires, 286 hl. ; des fruits autres que les pommes et les poires, 1.538 hl.; des blés et autres céréales, 2.371 hl. ; de grains mis en œuvre pour la production du genièvre, 20.377 hl.; de synthèse, 14.657 hl.; de cognacs et armagnacs, 67.493 hl.; de divers, 100 hl.

II. *Distillation obligatoire* (viticulture) : 397.723 hl., dont 110.709 hl. d'alcool de vin et 287.014 hl. d'alcool vinique.

III. *Bouilleurs de cru* : 387 687 hl.

Aux importations, 445.286 hl., parmi lesquels 291.415 hl. d'Algérie.

Aux exportations8, 37.220 hl.

Le stock est de 4.510.572 hl.

"LA VOIX DU MONDE" DUCRETET

L'accord parfait de l'Art et de la Technique en T.S.F.

—

G. GRUDEL, Agent exclusif
4, Place Jean-Jaurès — MONTPELLIER
Téléphone : 32-83

En juin et juillet semez encore du " **SOJA** " pour obtenir en septembre et octobre ou un fourrage vert précieux ou un engrais vert améliorateur puissant des sols pauvres en humus.

Pour l'hiver, sachez que les Tourteaux de soja et le soja en grains concassés sont des aliments azotés et calorifiques exceptionnels, lesquels constituent une alimentation de choix pour une grosse production de chair, de lait et d'œufs.

Sur demande, le **Syndicat National des Producteurs de Soja,** 35, rue Ledru-Rollin, **Châteauroux** (Indre), vous fera parvenir gratuitement son dépliant illustré de propagande. Ecrivez.

Nos Agriculteurs se modernisent

M. Bouzige, propr., St-Alban, par Alès (Gard) battra désormais ses récoltes avec " **342** " la dernière production des **Ets SIMON Frères de Cherbourg**. Grâce aux remarquables qualités de cette petite Batteuse-nettoyeuse individuelle, simple, légère, robuste, bon marché, cet agriculteur avisé obtiendra en une seule opération des grains aussi parfaitement battus, triés, vannés et ensachés que s'il utilisait une grosse Batteuse. Avec **2** ou 3 personnes au service de sa **342** et aveé un très petit moteur, il battra avec le maximum de commodité, de rapidité et d'économie. Lire notre article documentaire dans notre numéro du 23 avril 1939.

PORCS 2 à 3 m., 100 fr. pièce cas. ass. mort. 6 mois franco toutes gares 35-45 kilos, 300-400 francs.
Cat. LACROIX, 26, r. Raspail - CHATEAUROUX.

Vendons petite batteuse 4.000 kgs et presse hydraulique Marmonnier. *Progrès* n° 1130.

"Tout homme a, dans sa vie, UNE CHANCE de faire fortune", disait-on jadis.

PUB. ABC

LOTERIE NATIONALE

77

COOPÉRATIVES,
PROPRIÉTAIRES.
pour vos vendanges.
NÉGOCIANTS,
pour vos vins.
N'UTILISEZ PLUS
de solutions sulfureuses
SOUVENT inefficaces,
plus de gaz sulfureux liquide
TOUJOURS cher,
PRODUISEZ VOUS-MÊME
votre gaz sulfureux pur par le générateur

" SULFITOSOUFRE "

Brevet NIKOLITCH-BERTRAND

Agent pour le Sud dont l'Aude, l'Hérault, le Gard, les Pyrénées-Orientales :

Robert CHAVANETTE, I.C.M.
RIVESALTES (Pyrénées-Orientales)
de la Société Concessionnaire
S.E.R.T.A., à ALGER

VITICULTEURS !

N'attachez plus vos vignes avec le raphia ou l'osier. Vous ferez 50 o/o d'économies sur la main-d'œuvre par l'emploi des anneaux métalliques figures 1 et 2.

Demandez notice explicative :

A. COGNÉ
SAINT-HERBLON (Loire-Inférieure)

Pour vos Vignes :

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVERISATION
DOUCEUR DE TRACTION
Villefranche-s/-Saône (Rhône)
SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.

-: LA CLARIFICATION CENTRIFUGE :-

immédiatement après la fermentation
constitue une véritable

STÉRILISATION A FROID

VOUS SEREZ LE PREMIER
à vendre un vin clair
VOUS POURREZ LE CONSERVER
SANS SOUTIRAGE
aussi longtemps qu'il vous plaira
si vous adoptez le

CLARIFICATEUR CENTRIFUGE

De Laval

Société ALFA-LAVAL, 10, Rue Charles-V - PARIS-IV^me^

C. COQ & Cie

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816 par D. COQ

Les principaux progrès réalisés dans les installations mécaniques de Caves sont dûs à notre Maison.

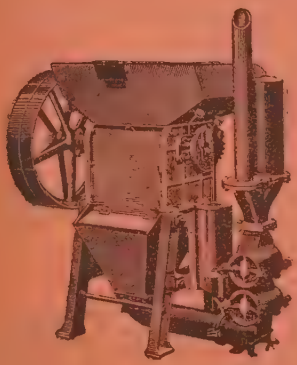
En 1900. — Création de la porte de cuve à charnières devenue classique.

En 1902. — Création des pressoirs à vis à *claies multiples et mobiles.*

En 1904. — Création de pompes à vendange égrappée simplifiant les installations et permettant de remplacer les chaînes à godets et transporteurs, par de simples tuyaux desservant les cuves.

En 1909. — Création des premiers pressoirs hydrauliques à vin.

En 1924. — Création du « FOULOGRAPPE », le premier appareil à piston pour le transport de la vendange *non égrappée* dans les cuves.



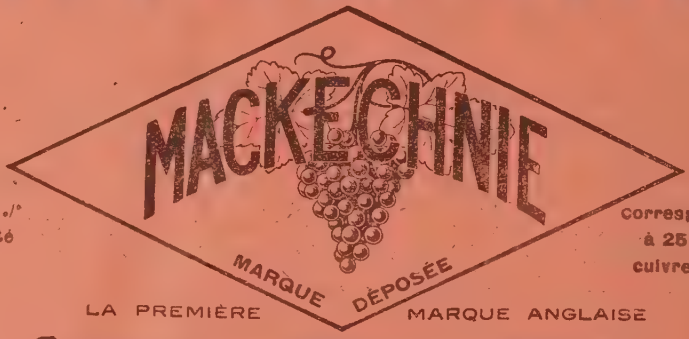
Le matériel de vinification **COQ** reste à la tête du Progrès

Agence de BEZIERS : 33, Avenue du Maréchal-Foch

Viticulteurs ! Fabricants de Bouillies !

Pour vos approvisionnements exigez toujours le

SULFATE DE CUIVRE



98/100 % de pureté

correspondant à 25 % de cuivre-métal

LA PREMIÈRE MARQUE ANGLAISE

Cristaux - Menus - Neige

Sté Ame MACKECHNIE
23, Rue de la Ville-l'Evêque
PARIS 8me
Téléphone : Anjou 31-18
Télégrammes : "Mackechnieam Paris"
AGENTS PARTOUT

Représentant exclusif pour le Midi
H. PUGI
5, Allées Paul Riquet
BÉZIERS (Hérault)
Téléphone : Béziers 15-15, 16-11, 16-12

Plus de Futaille gâtée !

avec un Sachet " FUTINOL " en 30 minutes ; sans défoncer, sans danger, sans fatigue.

De même le sachet **Conservateur légal SUL-TAN** protègera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES, contre CASSES, AIGRE, TOURNE, GRAISSE, HUILE, etc...

Demandez-les à vos fournisseurs

Succès certains, attestations par milliers !

Vous recevrez ces 2 sachets d'essai et notices si vous envoyez cette image et **4 fr. 50** en timbres-poste à :

G. LALAURIE. Commandeur du Mérite Agricole, Directeur des ETABLTS **FUTINOL**, A VILLENEUVE-SUR-LOT (L.-ET-G.)

En vente : Epiceries, Drogueries, Articles de Cave, Quincailleries

---

Orthographe : S·o·u·f·r·a·l·o

Appellation : **SOUFRALO** ROGER SIMONNOT

Origine : 6, quai de l'Avenir à Sète

Trois points à vérifier pour être sûr qu'il s'agit du véritable **SOUFRALO** le seul qui permette sans inconvénient de soufrer en sulfatant.

PUBL ELVINGER

RELEVÉ des IMPORTATIONS et des EXPORTATIONS de VINS pendant le mois de Mai 1939.

IMPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE MAI 1939

(Commerce spécial. — Quantités exprimées en hectolitres)

PAYS D'ORIGINE	MOUTS DE VENDANGE et jus de raisins frais non fermentés ou partiellement fermentés même pasteurisés		VINS ORDINAIRES			VINS DE LIQUEUR et mistelles		TOTAL par pays d'origine
	en bouteilles flacons, etc.	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	Vins mousseux	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles fiasques et flacons	
Espagne	»	»	»	»	»	5	»	5
Grande-Bretagne	»	16	»	»	»	»	»	16
Grèce	»	»	»	»	»	2	»	2
Hongrie	»	8	»	»	3	»	»	11
Italie	»	1	213	»	»	1	»	215
Pays-Bas	»	»	»	»	»	»	»	»
Portugal	»	»	81	1	»	7.855	10	7.947
Chili	»	»	»	»	»	»	»	»
Etats-Unis	1	2.557	»	»	»	»	»	2.558
Palestine	»	20	»	»	»	»	»	20
Autres îles de l'Océanie	»	»	»	»	»	»	»	»
Autres pays étrangers	»	»	»	»	14	»	1	15
Total des quantités importées de l'étranger	1	2.602	294	1	17	7.863	11	10.789
Afrique occidentale française	»	1	»	»	»	»	»	1
Algérie	»	22.370	1.061.320	8	148	26.837	20	1.110.703
Tunisie	»	9.408	92.802	»	1	5.690	»	107.901
Maroc (protectorat français)	»	32	2.481	»	»	11	»	2.524
Indochine française	»	114	»	»	»	»	»	114
Autres colonies françaises (ou protectorats français)	»	6	»	»	»	»	»	»
Total des quantités entrées en France	1	34.527	1.156.897	9	166	40.401	31	1.232.032

EXPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE MAI 1939 (Commerce spécial. — Quantités exprimées en hectolitres).

PAYS D'ORIGINE	VINS ORDINAIRES en futailles et contenants autres que ceux ci-après		VINS ORDINAIRES en bouteilles, fiasques, flacons, etc.			VINS DE LIQUEURS et mistelles		TOTAL par pays de destination
	de la Gironde	d'ailleurs	Vins de Champagne et autres vins mousseux	Autres		en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles fiasques flacons, etc.	
				de la Gironde	d'ailleurs			
Allemagne	921	6.327	73	14	9	5	»	7.349
Danemark	963	210	37	146	8	56	»	1.420
Finlande	2	»	36	32	77	»	»	147
Grande-Bretagne	2.185	1.452	3 470	154	301	377	1.110	9.049
Norvège	256	87	91	52	18	3	6	513
Pays-Bas	1.427	294	392	255	117	136	43	2.664
Pologne	152	558	20	9	9	3	»	751
Suède	90	356	203	34	281	»	3	967
Suisse	682	14.866	100	17	49	195	36	15.945
Tchécoslovaquie	»	»	»	»	»	»	«	»
U. E. belgo-luxembourgeois	5.190	3 305	1 087	92	271	280	105	10.330
Indes anglaises	»	3	50	2	12	8	91	166
Indes néerlandaises	36	20	100	34	48	43	14	265
Japon	»	16	1	4	2	»	»	23
Egypte	73	185	55	28	8	«	36	385
Argentine	83	»	110	8	9	»	»	210
Brésil	82	26	15	22	14	»	1	160
Canada	769	281	308	314	124	215	58	2 069
Etats-Unis	25	116	3.380	975	692	»	1.496	6.684
Autres pays d'Afrique :								
Equatoriaux occidentaux	89	48	21	71	31	1	18	279
Méridionaux	11	11	10	7	9	»	17	65
Colombie	1	5	25	33	21	»	20	105
Mexique	219	160	51	2	10	»	8	450
Vénézuéla	97	14	53	20	3	6	20	213
Uruguay	»	»	85	1	1	»	»	87
Afrique occidentale française	937	2.762	81	65	63	»	172	4.080
Algérie	5	39	355	27	94	188	768	1.467
Indochine française	735	3.213	290	15	70	122	375	4.820
Madagascar	919	3.252	42	60	92	5	105	4.475
Maroc (zone française)	16	11	89	5	41	20	442	724
Tunisie	»	3	124	11	17	2	263	420
Afrique équatoriale française	235	484	41	62	25	«	64	881
Cameroun (mandat français)	97	57	21	7	22	»	52	256
Guadeloupe	426	3 011	92	96	11	12	756	4.404
Martinique	355	1.834	104	82	46	99	569	3.089
Réunion	104	1.564	8	8	6	29	91	1.810
Autres pays	691	2.592	636	243	187	40	516	4 905
Totaux	17.873	47.123	14.776	3.007	2.768	1.845	7 255	91.627

suive sans atteinte à leur rusticité, et que les conditions de l'hygiène alimentaire et du traitement des maladies ne soient pas à la remorque des progrès.

Les Associations d'éleveurs ont, en pareil domaine, un rôle essentiel à remplir.

L. Monteil,
Professeur à l'École nationale d'Agriculture
de Montpellier.

EMPLOI DU CHARBON DE BOIS
POUR L'ALIMENTION DES MOTEURS AUTOMOBILES

L'emploi du charbon de bois pour l'alimentation des moteurs d'automobile est à l'ordre du jour.

Cet emploi présente un grand intérêt national. En temps de paix, sa généralisation amènerait une réduction de nos importations d'essence, qui atteignent annuellement 8 millions de tonnes et pèsent lourdement sur notre balance commerciale. En temps de guerre, sa généralisation apporterait une solution au problème angoissant de l'alimentation de nos unités motorisées. Nous disons angoissant, car nos stocks actuels en carburant ne nous permettraient pas de tenir plus de trois mois. Leur renouvellement pourrait être difficile. Les importations, qui, en temps de guerre, devraient être portées à 20 millions de tonnes par an, ne pourraient, en effet, être assurées en cas de blocus, et nécessiteraient le service d'une flotte spécialisée très supérieure à celle que nous possédons.

Cet emploi présente également un grand intérêt pour les particuliers. Les propriétaires de camions et même d'automobiles peuvent réaliser de notables économies. Les propriétaires de forêts peuvent trouver un débouché. D'une part pour écouler les charbonettes sous produits de l'abattage dont ils ne peuvent se débarrasser à bon compte, ces charbonettes n'étant plus comme autrefois utilisées par les boulangers et dans les familles. D'autre part, pour l'exploitation rationnelle des taillis. Celle-ci est particulièrement intéressante lorsqu'il s'agit de la fabrication des charbons de bois destinés aux gazogènes, car la durée de révolution des taillis peut, dans ce cas, être réduite à six années

Le principe de l'utilisation du charbon de bois pour l'alimentation des moteurs est simple. Lorsque le charbon de bois brûle, il y a formation d'acide carbonique. Si cet acide crrbonique rencontre au cours de son trajet du charbon chauffé au rouge, il se combine avec ce dernier et donne de l'oxyde de carbone. Ce gaz est combustible et peut alimenter un moteur à explosion. Si le charbon de bois est un peu humide et contient des carbures d'hydrogène volatils, par suite d'une distillation incomplète de ces matières au moment de sa fabrication, les phénomènes sont un peu plus complexes. Le gaz résultant est plus riche et la puissance du moteur qui l'utilise est augmentée.

La fabrication de ce gaz est faite par un gazogène placé sur l'un des marchepieds ou à l'arrière du véhicule. Il comprend un sas à charbon fermé par un bouchon hermétique. L'air nécessaire à la combustion entre dans le sas par un orifice de petite section. En face de cet orifice se trouve une

tuyère en cuivre. C'est au voisinage de celle-ci que l'acide carbonique se carbure pour donner de l'oxyde de carbone. La tuyère est reliée à l'aspiration du moteur. Les gaz avant d'arriver à ce dernier, passent successivement dans un tube de grosse section, généralement à ailettes où les gaz se refroidissent et déposent les cendres les plus lourdes, ensuite dans un filtre à toiles où les cendres légères sont retenues.

L'emploi du charbon de bois ne demande pas la transformation du moteur à essence habituel. Mais il est préférable d'augmenter le taux de compression soit en rabottant la culasse, soit en adoptant une culasse de modèle différent.

Le charbon de bois à employer doit remplir un certain nombre de conditions :

Il doit être concassé en grains de 10 à 20 mm. de diamètre. Une composition granulométrique différente peut donner un gaz trop pauvre ou trop chaud et amener la détérioration de la tuyère, et des soupapes.

Il ne doit pas contenir plus de 6 à 8 o/o d'eau. Une plus grande quantité peut provoquer l'engorgement des filtres et un mauvais allumage du moteur.

Il ne doit pas contenir une trop grande quantité de poussières, dont la combustion échauffe les appareils sans aucun profit.

Enfin, il est préférable qu'il contienne une faible proportion de matières volatile qui augmentent la richesse du gaz.

Les usagers devront donc préférer les charbons de bois durs, peu cuit (charbon roux) qui sont moins fragiles, absorbent moins facilement l'humidité et contiennent une faible quantité de matières volatiles. Ils devront autant que possible conserver le charbon en sac de papier et le concasser en petits grains. Le concassage laisse un déchet de 15 à 20 o/o de poussière qui peut être agglomérée en briquettes pour la consommation domestique.

On a essayé d'augmenter la richesse du gaz en mêlant de l'anthracite au charbon de bois, en constituant des agglomérés composés d'un mélange de lignite et de charbon de bois. De tels agglomérés donneraient une solution excellente si leur fabrication n'était actuellement trop coûteuse pour des dimensions aussi petites que celles qu'exige l'emploi en gazogènes. Ils remédieraient à la fragilité et à la légèreté du charbon de bois (17 à 20 kg. à l'hectolitre) qui rendent sa manutention et son transport coûteux et compliquent sa répartition dans les postes de ravitaillement.

Signalons encore que certains constructeurs s'orientent actuellement sur les gazogènes employant simplement des déchets de bois durs.

Au point de vue des économies qui peuvent être réalisées, voici quelques chiffres donnés à titre indicatif :

Il faut, à service égal. 1 kg. 500 de charbon de bois pour remplacer 1 litre d'essence. Si nous prenons pour prix de base 3 fr. le litre d'essence et 600 fr. la tonne de charbon de bois bien conditionné, nous voyons qu'avec un camion de 12 HP consommant 30 litres d'essence aux 100 km. l'emploi du charbon de bois permet d'économiser 63 fr. aux 100 km. Pour la durée de service du camion, 75.000 km., l'économie réalisée est de 47.000 fr. En déduisant de ce chiffre, le prix de l'équipement, environ 15.000 fr., et quelques frais d'entretien supplémentaires, il reste une économie nette de 25.000 à

30.000 fr. Cette économie peut être beaucoup plus élevée encore si le charbon de bois est fabriqué par l'usager.

Un calcul analogue pour une voiture de tourisme montre qu'une 24 HP ne dépense pas plus qu'une 5 H P fonctionnant à l'essence.

L'emploi du charbon de bois est évidemment moins commode que celui de l'essence. L'allumage de mise en route demande de 2 à 3 minutes. Il est nécessaire de nettoyer les filtres tous les 200 km. Cette opération demande quelques minutes et est assez salissante. Il faut changer l'huile et nettoyer le moteur plus souvent. Il y a une perte de puissance de 20 à 30 o/o. L'équipement apporte un poids supplémentaire. Le combustible à emporter est assez volumineux. Enfin l'usager ne peut se ravitailler facilement.

Néanmoins, les conditions d'emploi du charbon de bois s'améliorent de jour en jour. De gros efforts sont faits actuellement par des groupements puissants pour une adaptation meilleure du combustible et pour aménager des stations de ravitaillement convenablement réparties sur le territoire. Ces initiatives ont d'ailleurs l'appui des pouvoirs publics sous forme de subventions, exemption d'impôts, organisation de concours, congrès, etc...

L'emploi du charbon de bois pour l'alimentation des moteurs d'automobile nous paraît particulièrement avantageux dans notre pays méditerranéen où le chêne-vert de nos garrigues, et peut être les sarments, peuvent donner du charbon de bois à bon compte. Nous pouvons même trouver les lignites pour la fabrication des agglomérés dont l'utilisation en gazogène est une des solutions de l'avenir.

O. Grasset.

QUESTIONS DIVERSES

Le ravitaillement de la nation en temps de guerre

Nous avons, à la fin de l'été 1938, dans le Bulletin de l'Association agricole douanière du 9 septembre, souligné la gravité pour la Défense nationale du déficit agricole de la balance commerciale de la France. Il faut en effet se rappeler que la Métropole a importé en 1938, 99.457.319 quintaux de produits agricoles dont 40.837.643 quintaux en provenance de l'étranger. Sur ce total les objets d'alimentation représentaient à eux seuls 57.723.289 quintaux.

Nous en avions conclu à la nécessité d'un plan de développement économique des cultures françaises afin de mettre l'agriculture tant métropolitaine que coloniale en mesure de fournir en toute sécurité ses produits.

Quelles sont les mesures qui ont été prises depuis lors pour permettre de remédier à cette situation ?

Les conclusions du Conseil National Economique sur la politique propre à réduire le déficit agricole de la balance commerciale, si elles ont été adoptées à l'unanimité par cet organisme, si elles ont été l'objet d'interventions au parlement, n'ont pas encore reçu le plus petit commencement de mise en vigueur. !

La loi sur l'organisation générale de la Nation en temps de guerre (19 juillet 1938) a bien indiqué que « les mesures destinées à passer de l'organisation pour le temps de paix à l'organisation pour le temps de

guerre sont prévues dès le temps de paix » mais seules des mesures administratives ont été prises par la floraison de divers textes.

Le principal est le décret-loi du 21 avril 1939, il prévoit qu'en cas d'hostilités c'est le Ministère de l'Agriculture qui en procédant à la constitution de nouveaux services est chargé du ravitaillement général de la France en denrées alimentaires. « Cette mission s'étend à la coordination des mesures ayant le même objet dans la France d'Outre-Mer ».

En même temps a été décidé que sur l'excédent de la récolte de blé 1938 : 15 millions de quintaux seraient considérés comme constituant un stock de sécurité indispensable à l'approvisionnement du pays en cas de conflit (Décret-loi du 21 avril 1939).

A part cette dernière mesure, rien de positif n'a été prévu pour accroître le potentiel de la production agricole française métropolitaine et d'outre-mer tout en lui assurant de sérieuses garanties de rentabilité.

Par contre, diverses mesures, inquiétantes par leurs répercussions éventuelles sur l'évolution future de l'économie agricole, ont été prévues. Ce sont :

1° La création, par arrêté du 11 septembre 1938, d'une commission consultative permanente des importations en cas de guerre, qui comprend les représentants des divers départements ministériels intéressés auxquels sont adjoint le représentant du Comité central des Armateurs de France, le Président de la Chambre de Commerce de Paris, mais aucun représentant de l'Agriculture.

2° La possibilité prévue, par arrêté du 1er avril 1939, pour les Ministres de l'Agriculture et de la Défense Nationale, d'ouvrir des contingents supplémentaires d'importation étrangère de viandes congelées de mouton, de bœuf, d'avoine, de légumes secs.

3° Les mesures prises pour favoriser la constitution de groupement, de réunion et de répartition des ressources en cas de guerre (Loi du 11 juillet 1938, article 49 et décret-loi du 18 avril 1939).

Tous ces textes prévoient, politique de facilité qui peut se révéler bien dangereuse si un conflit obligeait à les mettre en vigueur, l'importation comme méthode de ravitaillement alimentaire en cas d'insuffisance des ressources locales. Son acheminement devant se faire par mer dans la majorité des cas, on peut en mesurer tous les aléas.

Pourquoi n'avoir pas au cours de ces dernières années, ce qui eut été pour notre économie agricole une source de travail et d'amélioration de son équilibre qu'elle réclamait, prévu le développement dès le temps de paix de ses productions qui pourraient être déficitaires en cas de guerre, la constitution par achats échelonnés et annuels sur ces propres marchés des tonnages de produits nécessaires à la constitution de stocks de sécurité. Nos agriculteurs en auraient profité, et les populations non combattantes auraient gagné une sécurité de plus pour leur alimentation en cas de conflit.

Au lieu de celà, pour assurer le ravitaillement ce serait, dans les circonstances actuelles, aux produits étrangers que l'on aurait à faire appel, et dans quelles conditions ? le code des douanes, l'article 10 nous l'indique : En cas de mobilisation totale de l'armée sur le territoire métropolitain, le Gouvernement peut, par décret rendu en Conseil des Ministres, suspendre, en tout ou partie, les taxes douanières sur l'ensemble ou sur l'une quelconque des marchandises suivantes :

17. — Viandes salées,
68. — Froment et farines de froment,
69. — Avoine (grains),
70. — Orge (grains),
Ex. 80. — Légumes secs (haricots, lentilles).

Ainsi donc non seulement des cultivateurs non mobilisés, femmes, invalides et vieillards, disposant d'une main-d'œuvre rare et chère, auraient de la peine à maintenir la productivité de leurs champs, mais ils pourraient avoir à écouler leurs produits en concurrence avec des importations effectuées sans que leurs représentants aient été appelés à indiquer les conditions dans lesquelles leur placement devrait être assuré pour éviter de compromettre leurs efforts.

Le Gouvernement a eu raison de prévoir nombre de mesures pour assurer le ravitaillement de la nation en temps de guerre. Il faut y applaudir. Mais il se doit par contre de rassurer l'opinion des paysans français qui, ainsi que l'a indiqué à la Chambre, le 9 décembre dernier, M. Edouard Daladier, constitueraient 80 pour 100 des compagnies d'infanterie. Autant sinon plus que les représentants du Commerce et de l'Industrie ils doivent être appelés à participer, par l'intermédiaire de leurs représentants qualifiés, à l'élaboration et au contrôle des mesures de ravitaillement agricole qui auraient à être mises en vigueur en cas de conflit.

Les Agriculteurs qui représentent une masse de consommateurs de près de 20 millions de personnes, qui auraient en outre l'obligation de faire rendre à leurs bras et à leurs exploitations le maximum pour la Défense Nationale, ont le devoir de s'assurer que les efforts qu'on leur demanderait ne seraient pas stérilisés par des importations spéculatives et que des mesures mal comprises ne compromettraient pas irrémédiablement l'avenir de leurs exploitations.

Souhaitons que la crise internationale actuelle se dénoue pacifiquement sans que les mesures prises ou envisagées aient à être mises en vigueur, mais pour le présent comme pour l'avenir, le gouvernement, et plus particulièrement son chef, qui a toujours indiqué son souci de ne pas sacrifier la paysannerie française, se doit de lui donner des apaisements.

Paul Moleux.

PARTIE OFFICIELLE

Irrigation des vignes
(Arrêté du 26 juin 1939)

Art. 1er. — Est autorisée, jusqu'aux dates indiquées ci-après, l'irrigation des vignes dans les communes dont la liste sera dressée par arrêtés préfectoraux après enquête établissant que cette pratique est conforme aux usages locaux, loyaux et constants :

1° 10 août 1939 inclusivement dans les départements de l'Algérie et exceptionnellement jusqu'au 15 août 1939 inclusivement pour les communes de Maadid (Sétif), Lambèse (Batna), Aïn-Touta (Batna), Morsott (Constantine) et la plaine de Marnia (Oran) ;

2° 15 août 1939 inclusivement dans les départements de l'Aude, des Alpes-Maritimes, des Basses-Alpes, des Bouches-du-Rhône, du Gard, de l'Hérault, des Pyrénées-Orientales, du Var, du Vaucluse ;

3° 20 août 1939 dans les départements autres que ceux mentionnés ci-dessus.

Constuction immobilière
Taux maximum de bonifications d'intérêts
(Arrêté du 10 février 1939)

Article unique. — Le taux maximum des bonifications d'intérêts qui pourront être allouées en 1939, en vue d'encourager la construction immobilière, est fixé à 3,50 pour 100.

Appellations controlées : Rully, Côte-de-Beaune, Volnay, Chevalier-Montrachet et Batard-Montrachet. Décret du 13 juin 1939 (*J.O.*, 20 juin).

Rectificatif

A la 3me ligne de l'article le *Botulisme et le Vin*, page 10, lire les **prairies**, au lieu de *fraises*.

BIBLIOGRAPHIE

Annuaire de la Coopération vinicole (Vinification-distillation). — « Editions Acoop », 6, rue St-Claude, Montpellier : Chèques postaux : n° 24-432. — Prix spécial aux coopératives : le volume 18 francs, franco.

Cet Annuaire réunit pour la première fois la nomenclature complète des caves et des distilleries Coopératives de France et d'Algérie. Il indique les noms de leurs administrateurs, les principales caractéristiques de leur outillage.

Pour tous ceux qui ont à effectuer des transactions avec ces Coopératives, l'Annuaire indique la quantité et la qualité des vins vinifiés, les commodités du chargement, la distance de la cave à la route, au rail ou au canal. Cette partie de l'Annuaire constitue, on s'en rend compte immédiatement, un moyen de propagande hors de pair que les Coopératives ne manqueront pas d'utiliser pour faire connaître leurs vins.

L'ouvrage contient aussi quelques renseignements pratiques de vinification dus à la plume autorisée du Professeur Ventre. Le « Code du Vin » y figure également en entier. Cette codification des lois viticoles est d'un usage constant, les Coopérateurs seront heureux de l'avoir toujours sous la main.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI

GARD. — **Nimes.** — Vins de plaine, 8° à 9°, 13 à 15 fr. 50 ; Montagne, 9°5 à 10° 15,75 à 17 fr. 25 ; costières, 9°5 à 10°, 16,75 à 18 fr. 00.
Vins de café, 17,25 à 19 fr. le degré ; clairette, 9°5 à 12°, 16 à 17 fr. 50.

HÉRAULT — **Montpellier.** — Vins rouges, 8° à 9°, 15,00 à 16 fr. 00 ; 9° à 10°, 16,00 à 18 fr. 00 ; moyenne 9°. (Commission spéciale de cotation), 16 fr.

Sète. — *Vins de pays* : rouges, 16,00 à 17 fr 75 ; rosés, 16,00 à 17 fr. 75
Blancs, pas d'affaires.

Vins d'Algérie : vins rouges, 20 à 20 fr. 50 ; rosés, 20 à 20 fr. 50.
Blanc, pas d'affaires.

Béziers. — Vins rouges, 8°5 à 10°, 15 fr. 50 à 18 fr. 00 ; type 9°, moyenne, 16 fr. 10 ; rosés, 9 5, 17 fr. 50 ; blancs, 9° à 10°, 16 à 18 fr. le degré.

Olonzac. — Récolte 1938 : 8°5 à 10°, 15,25 à 18 fr. 25 avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Vin rouge, 15,50 à 18 fr. 25 le degré.

AUDE. — **Carcassonne.** — Vins rouges : Récolte 1938 ; 8°, 117 à 120 fr. ; 8°5, 127 à 132 fr. ; 9°, 138 à 147 fr. ; 9°5, 155 à 165 fr. ; 10°, 172 à 182 fr. 00

Narbonne. — Vins du Narbonnais, 8° à 8°5, 15 à 15 fr. 25 ; 8°5 à 9°5, 15,25 à 17 fr. ; 9°5 à 10°5, 17 à 18 fr. 25.

Lézignan. — Minervois et Corbières, 8°5 à 10°5, 15,00 à 18 fr. 25 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES **Perpignan.** — 8° à 9°, 15,00 à 16 fr. 00 ; 9° à 10°, 16,00 à 17 fr. 75 ; 10° à 11°, 17,75 à 18 fr. 25.

ALGÉRIE.

Alger. — Rouge, 10° à 10°5 tous choix, 145 à 165 fr. ; 11° à 11°5, tous choix, 180 à 183 fr

Blanc taché, 12°, 1er choix, 190 fr. l'hl ; blancs de blancs, affaires insuffisantes.

DORDOGNE. — Le vignoble donne satisfaction tant par la sortie des grappes que par son bon état sanitaire
On signale quelques ventes sur souches en vins blancs à 120 fr. le degré-tonneau, cours actuellement au profit de 130 fr. et même 140 fr. Les vins blancs très rares sont offerts à 155/170 fr le degré-tonneau.

INDRE-ET-LOIRE. — Végétation normale. On vend les 9°, 18 à 18 fr 50 le degré.

LOIR-ET-CHER. — Les ventes sont peu nombreuses et les cours s'étagent de 17 fr. le degré pour les 8° à 10°, à 18 fr pour les vins de plus de 10°.
Les blancs obtiennent 18 fr. le degré, et les rosés, 17 fr.

Les prix de détail sont de 300 fr. la barrique de 220 litres

LOIRE-INFÉRIEURE. — Les muscadets valent 570 à 700 fr. la barrique de 225 litres. Beau vignoble.

TARN. — Les 8° à 8°5, valent 15.75 ; les 8°5 à 9°, 16,25 à 16 fr. 50 ; les 9° à 9°5, 16,50 à 17 fr ; les 9°5 à 10°, 17 à 18 fr.
En blanc, les 11° sont cotés 200 fr l'hecto ; les 10°, 180 fr. ; les 12°, 225 fr. et plus.

AUVERGNE. — A part quelques communes sinistrées par les chutes de grêle, le vignoble a bonne apparence et promet une belle récolte Les ventes sont ralenties, et les cours oscillent autour de 30 fr. le pot pour les qualités courantes.

COTES-DU-RHONE. — Les vins de 1938 disponibles à la propriété deviennent très rares, et les cours sont donc très fermes. On demande de 1100 1150 à 1400-1450 pour la pièce nue selon qualité.
Le vignoble est de belle apparence et donne satisfaction.

ORLÉANAIS. — Stock de vins assez important Les ventes de gris-meuniers sont peu actives et les cours sont d'environ 360 fr. propriété ; quelques noahs pour la vinaigrerie à 150 fr. la pièce.

MACONNAIS. — A part quelques dégâts locaux dus à la grêle, le vignoble mâconnais se présente de façon satisfaisante. Les Mâcon contrôlés se vendent 45 à 500 fr. la pièce, les Bourgognes, 600 à 700 fr., les blancs Chardonnay, 7:0 a 900 fr.

NIVERNAIS. — La sortie des raisins ne laisse attendre qu'une récolte moyenne. On cote difficilement 275 à 300 fr. l'hecto, les Pouilly 1938. Les raisins blancs fermes se traiteraient de 450 a 700 fr. selon qualité.

VENDÉE. — La récolte sera moyenne. Le vin vaut 3 fr. 25 le litre près à la propriété.

TARTRES ET LIES

Marché de Béziers. — Tartres, 75 à 80 degrés bitartrate, 7 fr. 00 le degré casserolle. Lies sèches, 15 à 18 o/o acide tartrique, 5 fr. 50 le degré A. T Lies sèches, 20 a 22 o/o, acide tartrique, 5 fr. 75 le degré A. T Lies au-dessus, 50 o/o, 7 fr 50 le degré A.T. Tartrate de chaux, 50 o/o, acide tartrique, 8 fr. 50.
Marché : Tendance presentement plus ferme, l'acide tartrique ayant un bon écoulement saisonnier.

VERDET

Verdet, 31 o/o, 785 fr. les 100 kg franco, par 4.000 kg minimum.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

BULLETIN METEOROLOGIQUE du dimanche 25 juin au samedi 1 juillet 1939

	TEMPÉRATURE 1939 maxima	TEMPÉRATURE 1939 minima	TEMPÉRATURE 1938 maxima	TEMPÉRATURE 1938 minima	PLUIE 1939 mill	PLUIE 1938 mill
Tours						
Dimanche ..	18.	13.	33	13	25.	
Lundi . ..	19.	12.	26.	16.	3.	
Mardi	19.	9	24.	16.	trac.	
Mercredi ..	22.	13.	24.	15.	0	
Jeudi . . .	23	16.	23.	13.	4.	
Vendredi ..	24.	13.	21.	12.	trac.	
Samedi ..	23.	11	18.	9.	5.	trac.
Total ...					37.0	trac.
Angoulême						
Dimanche...	21.	12.	30.	16.	11.	
Lundi	21.	13.	24.	13.	22.	
Mardi	21.	7.	27.	14	0.	
Mercredi....	25.	12.	28.	14	0.	
Jeudi	30.	16.	23.	7	trac.	t.
Vendredi ...	23.	15.	19.	12	3.	
Samedi....	23.	12.	21.	7.	6.	trac
Total . .					42.0	1.0
Clermont-Ferrand						
Dimanche	18.	10.	34.	18	11.	
Lundi . . .	20.	13.	20.	14.	2.	
Mardi.....	20.	7.	29.	16.	trac.	
Mercredi..	21.	8	27.	15	0	
Jeudi	30.	9.	20.	11.	0.	
Vendredi ..	27.	16.	22.	9.	11.	
Samedi....	24.	12.	15.	11	1.	6.
Total ..					25.0	6.0
Bordeaux						
Dimanche .	21.	12.	27.	16	3	
Lundi	21.	11	22.	10.	11	
Mardi.....	21.	5.	23.	14.	0.	
Mercredi . .	28.	14.	23.	13	0.	
Jeudi ...	29.	13.	22.	11.	0.	trac.
Vendredi .	23.	16.	19.	12.	3.	trac.
Samedi	22.	12.	21.	12.	1.	2.0
Total ..					18 0	2.0
Toulouse						
Dimanche	22.	14.	29.	17.	11.	
Lundi ..	21.	14.	26.	14	1.	
Mardi.....	23.	12	32.	17	0	
Mercredi ...	26.	13.	30.	17	0.	
Jeudi ...	29.	13.	27.	16.	0.	
Vendredi ...	27.	16.	28.	14	1.	
Samedi	24.	14.	18.	12	12	13.0
Total					25.0	13 0
Perpignan						
Dimanche .	23.	15.	28.	19	trac.	
Lundi	20.	13.	27.	21.	4.	trac.
Mardi	24.	15.	31	20	0.	
Mercredi.. .	27.	16.	30.	20.	0.	
Jeudi	25.	18.	31.	24.	0.	
Vendredi ...	26	18.	29.	18	0.	
Samedi.....	25.	16.	21.	14.	13	5
Total					17.0	5.0

	TEMPÉRATURE 1939 maxima	TEMPÉRATURE 1939 minima	TEMPÉRATURE 1938 maxima	TEMPÉRATURE 1938 minima	PLUIE 1939 mill	PLUIE 1938 mill
Reims						
	20.	13.	31.	14	10	
	16.	11.	23.	11.	14.	
	18.	9	27.	14.	3.	
	21.	9.	26	13	0	
	22.	14	23	8	2	
	23	13.	22.	11.	trac.	
	25.	12.	17	12.	5.	trac
					34.0	trac.
Dijon						
	22	11.	30.	18.	19.	
	18.	13	22	13.	13.	
	21.	10.	26.	16.	3.	
	21.	9.	26.	15	0.	
	25.	17	22.	11.	trac.	
	24.	16.	23.	10	16.	
	24.	13.	12	12.	3.	4.0
					54.0	4.0
Lyon						
	22.	12.	32	18.	8.	
	16.	14.	26	14.	10.	
	22.	11.	28.	17.	4	
	23.	9	28.	17.	0.	
	29.	18.	28.	13.	0	
	28.	16.	27	17.	2.	trac.
	25.	15.	16.	13.	9.	43.0
					33 0	43 0
Marseille						
	25	15.	31	18.	0.	
	21.	16	31.	21	trac.	
	24.	15.	31.	19.	0.	
	25	11.	30	18.	0.	
	27	13	31	19.	0.	
	28.	15.	28.	17.	0.	
	25.	18.	26.	16.	14.	trac
					14.0	trac.
Alger						
	26 0					
	25.5	19.7				
	23.2	19.8				
	34.0					
	24.3	19.0				
	24.0	19.8				
	25.5	20.0				
Montpellier						
	21 6	13 4	30.0	14 3	10.4	0.9
	21 5	15.1	32 9	17.2	3 7	0.0
	26 3	12 8	31.3	22 8	0.0	0.0
	26 0	12.1	34 2	21 3	trac.	0.0
	27 0	15.1	32.0	19 1	0.0	0.0
	25 3	17.9	30 3	21.0	0.0	0 0
	27 4	17.4	24.5	14 8	6.4	2.9
					20.5	2 9

Observations Été

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos **vendanges**
ou vos **moûts** *blancs et rosés*

avec le Bio-Sulfite Jacquemin

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS de l'Institut La Claire ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

Soufradhère

"Le soufre mouillant en pâte"

Enfin, un produit au point ! Telle est la coutumière exclamation du vigneron qui, après des essais incertains avec les soufres mouillables ordinaires, emploie pour la première fois **« le soufre mouillant en pâte ».**

Avec le **SOUFRADHÈRE,** en effet, plus d'histoires de mousse, d'engorgements d'appareils, mais une bouillie soufrée mouillante et adhérente au possible, d'une suspension parfaite et d'un maximum d'efficacité.

Le secret en est simple : un malaxage intense enrobe de plusieurs mouillants scientifiquement conjugués, chaque atome de soufre, et **SOUFRADHÈRE** est le plus fin de tous les soufres. S'agissant par ailleurs d'un produit "fini" emballé comme il se doit, **SOUFRADHÈRE** ne s'altère nullement d'une campagne à l'autre.

BEZIERS SINFRA Brdde Genève

Tél. : 12-07

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

200 gr. Soufre total par litre

Anticryptogamique - Insecticide - Mouillant

30 ANNÉES DE SUCCÈS

Des milliers d'attestations contre

Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes

et son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

35 gr. Arsenic et 150 gr. Soufre total par litre

contre Cochylis, Eudémis, Pyrale.

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable

Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout - NOTICES FRANCO

Institut Œnologique de Champagne

EPERNAY (Marne)

Succursale à Saumur, 24, rue St-Jean. P. GAUGAIN, Directeur. Agents Dépositaires : M. FAFUR, à Cuxas-d'Aude (Aude); M.C. TRONCHE, à St-Denis-Martel (Lot) et dans les principaux centres viticoles

Exposition de Marseille 1922. Exposition Pasteur, Strasbourg 1923
Hors Concours, Membre du Jury.

Viticulteurs et Négociants, Ne gardez en cave et n'expédiez que **des vins clairs et de bonne tenue.**

LA SANTÉ DES VINS

est assurée par le

Conservateur Jacquemin

(Citro-Tannin sulfureux) pour vins (blancs, rouges et rosés)

Tannin à l'alcool, ¼ % acide citrique, 6 à 8 % anhydride sulfureux, en volume.

PRODUIT UNIQUE
SIMPLICITÉ D'EMPLOI
RÉSULTAT CERTAIN

EMPLOI LÉGAL. — Ce produit est garanti sans MÉTABISULFITE ou bisulfites alcalins, ni base minérale.

Plus de PIQURES, Plus de CASSES ni de Vins MALADES.

La santé des futailles

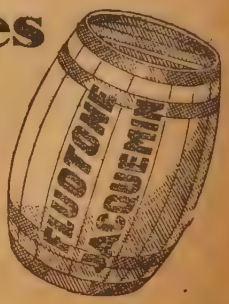
est assurée par le

Fluotone Jacquemin.

Il rend utilisables les plus mauvais fûts.

IL NETTOIE, DÉROUGIT, STÉRILISE, DÉMOISIT, DÉPIQUE.

Il affranchit les fûts neufs du goût de bois.



Demander notice et renseignements gratuits à :

Institut de Recherches Scientifiques.

G. JACQUEMIN & Cie à Malzéville (Meurthe-et-Moselle)

EAU

AVANT TOUT PUITS, VOUS DEVEZ CONNAITRE L'EMPLACEMENT DE VOS EAUX SOUTERRAINES

J. ROGER, hydrologue à **ELNE** (Pyr-Or.)

en dressera le Plan

Nota : Pour choisir un **SOURCIER**, comparez leurs **REFERENCES**

LE CENTAUR modèle KV

se différencie de tous les tracteurs par sa conception

La bonne répartition du poids, son centre de gravité très bas et son attelage bas et très avancé lui permettent de labourer avec des roues pneumatiques agraires sans le moindre patinage ; ses freins indépendants sur chaque roue motrice empêchent tout dérapage des roues avant et arrière et permettent de tourner avec le minimum de place en braquant les roues avant presque à l'équerre. Le **CENTAUR 22 CV** laboure aisément la rangée de deux mètres en un seul passage et fait rapidement tous les remorquages lourds et légers de la propriété, grâce à ses quatre vitesses lui permettant de marcher de 1 à 30 kilomètres à l'heure. C'est le véritable tracteur de la propriété moderne : rapide et économique.

Démonstration : **Domaine SAINT-LOUIS**
près Vias (Hérault)
où tous genres de travaux de Vigne et de Campagne seront exécutés

CONCESSIONNAIRE POUR LE MIDI :

Etablissements Joseph BLANC, VIAS (Hlt) - Téléph. Agde 1-21

ADOLPHE GOUIN & FILS

5, Rue Esquiros — MARSEILLE

SULFATES DE CUIVRE
SOUFRES - BOUILLIES
FLEUR DE CHAUX - CARBONATES
STÉATITES - TALCS - OXYCHLORURES

SOUFRE sans coulure A.G.F. pour méchage

GRANDES PÉPINIÈRES
DE L'AUDE

Boutures, Racinés, Greffés
- Producteurs-Directs -

CHARLES AUTHIER

PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

ILE-CARCASSONNE (AUDE) TÉLÉPH. 4-48

FOIRE
DE
BÉZIERS

du 24 Juin au 9 Juillet

Salon de la Machine

Vinicole - Viticole

APPAREILS ROTATIFS
A CONCENTRER SOUS LE VIDE
B^t S.G.D.G.

Appareils travaillant sous un vide de 74 cm. de mercure donnant une température de 22 degrés centigrades au produit traité.

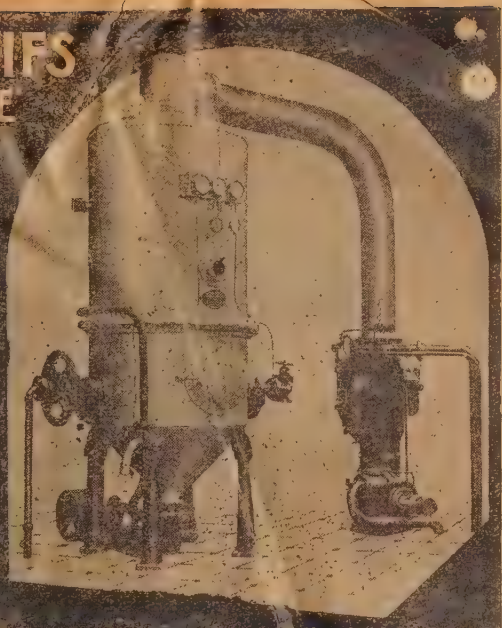
ÉCONOMIE de VAPEUR très importante.

TRÈS GRANDE RAPIDITÉ de concentration.

MARCHE CONTINUE et DISCONTINUE.

N'EXIGEANT QU'UNE FAIBLE QUANTITÉ D'EAU pour la condensation.

Peuvent concentrer tous les produits même les plus délicats et à un degré très élevé, tels que tomates, laits, jus de fruits, moûts de raisins, etc...



DELESTAING & POGGI
CONSTRUCTEURS A MARSEILLE - 10, RUE AUPHAN

BEAU RAISIN
BON VIN
CELLIERS PLEINS

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

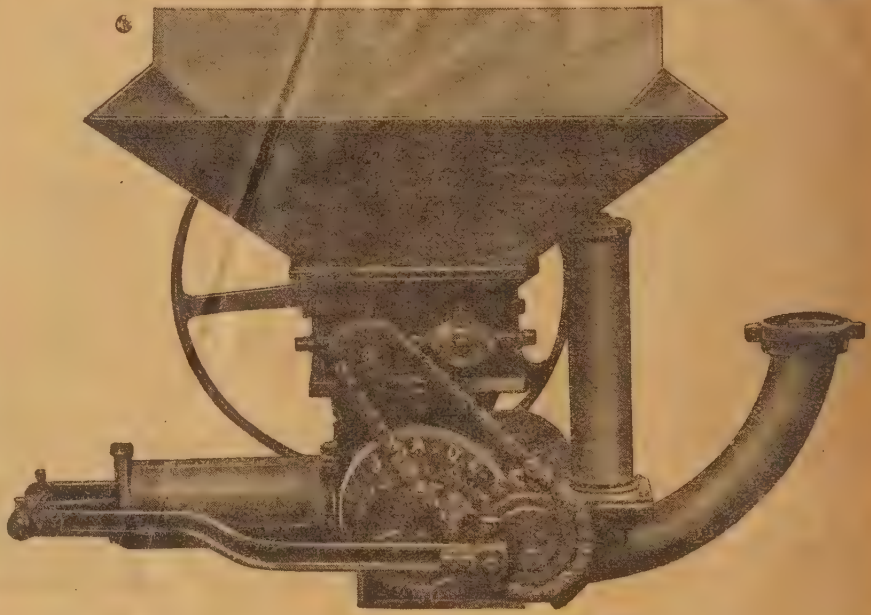
L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris (8^e)

-: Société des Travaux Electriques du Languedoc :-

Fabrication STEL. — 7, rue Monjardin - NIMES

Téléphone : 29-67



Fouloir-Pompe JADE à piston

Le plus grand débit pour la plus faible force motrice

Convient pour tous cépages, même les plus durs

Nombreuses références

Représentant pour l'Hérault, l'Aude, les Pyrénées-Orientales :

Etablissement BÉNÉZETH & ROBERT

5, Cours Gambetta - MONTPELLIER — Téléphone : 24-39

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses références

T. TEISSET-KESSLER - Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Et' VERMOREL

VILLEFRANCHE-s/-Saône (Rhône)
Société anonyme au capital de 8.000.000 de francs

BLANCHISSEZ, DÉSINFECTEZ
TOUS VOS LOCAUX

AU LAIT DE CHAUX
avec le
Badigeonneur Mécanique PRESTO

CATALOGUES FRANCO

SUCCURSALES :
Marseille - Montpellier - Toulouse - Bordeaux

Société Continentale des Raffineries de Soufre

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 10.000.000 DE FRANCS

Tél. : D. 89-10 D. 89-11 — **Siège Social ; 50, Rue Breteuil MARSEILLE** — R.C. Marseille 105-932

SOUFRES — FLEUR - TRITURÉ VENTILÉ

Pour la Viticulture — Qualité supérieure

Usines à Marseille - Sète La Nouvelle

VIGNES

table, cuve, greffés, racinés
Porte-greffes — Boutures

HYBRIDES

les plus belles variétés **ARBRES FRUITIERS** Dernières nouveautés

Pépinières P.-J. LACAS et ses Fils

L'ISLE-SUR-SORGUES (VAUCLUSE) — TÉLÉPHONE 71
Champs d'expériences soumis au Contrôle phytopathologique de l'Etat

Variétés de table. - Perle de Csaba - Chasselas Tompa - **Reine des Vignes** - Reine Elisabeth - **Italia** - **Délizia di Vaprio** - Sicilien - **Alphonse Lavallée** - Valensi noir, etc... **Hybrides × Vinifera - Seyve-Villard.**

LES PÊCHES
de la Vallée du Rhône et du Var

Les pêches récoltées dans de nombreux vergers de la vallée du Rhône et du Var donnent lieu, par voie de fer, à un trafic considérable qui est passé de 3.000 tonnes en 1913 à 30.000 tonnes en 1935.

Ces chiffres mettent bien en évidence la grande faveur dont ces excellents fruits jouissent auprès des consommateurs. Ils montrent aussi les heureux effets des mesures prises par les chemins de fer pour les faire mieux connaître et les bien acheminer.

Parmi les variétés les plus estimées figurent la **May flover**, l'**Amsden**, la **Précoce de Hale**, la **Gaillard**, l'**Aribaud**, etc... dont les zones productrices sont les suivantes :

Région du Littoral (Var), avec les centres de Fréjus, d'Hyères, de Solliès-Pont, etc..., etc...

Région d'Avignon (Vaucluse), parties du et des Bouches-du-Rhône), avec les cultures de Cavaillon, de Carpentras, de Barbentane, etc...

Région de Valence (Ardèche-Drôme), avec les centres de Beauchastel et de l'Eyrieux, de Saint-Rambert-d'Albon, de la Voulte, de Tournon, de Saint-Vallier, de Sarras, de Loriol, etc...

Région de Lyon (Rhône, partie de l'Ardèche et de l'Isère), avec les cultures du Péage-de-Roussillon, de Vourles-Charly, de Saint-Pierre-de-Bœuf, de Chavanay, etc...

Grâce à un choix judicieux de variétés précoces, de moyenne saison et tardives, les marchés peuvent être alimentés, sans interruption, du début de juin à fin octobre, les premiers envois étant fournis par la région littorale.

Triées, calibrées et emballées avec le plus grand soin, les pêches, fruits très délicats, doivent voyager avec régularité, sûreté et stabilité pour arriver à destination dans un grand état de fraîcheur, **d'où nécessité de faire leurs envois par chemins de fer.**

Comment on expédie les Pêches

Pour la France, le gros des expéditions s'effectue par trains de messageries à marche rapide, aux conditions économiques du tarif spécial GV3 qui comporte des barèmes pour les expéditions de détail et pour les wagons complets.

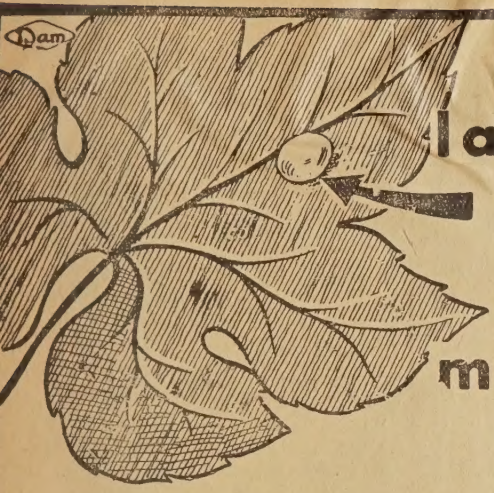
Les petits envois peuvent être effectués :

— En colis postaux de 0 à 20 kilogrs.
— En colis agricoles de 0 à 50 kilogrs.

Pour l'étranger, les expéditions sont effectuées aux prix et conditions du tarif GV3-Exportation.

Envois par wagons isothermes réfrigérants. — Par les plus grandes chaleurs et après les plus longs parcours, les fruits même les plus délicats, arriveront en parfait état de fraîcheur et avec toute leur saveur s'ils sont transportés en wagons isothermes réfrigérants.

La Société Française de Transports et Entrepôts Frigorifiques (S.T.E.E.), 10, rue de Turbigo, Paris (1er), tient à la disposition des expéditeurs des wagons spécialement agencés pour maintenir les produits à la température la plus favorable pendant toute la durée du trajet et elle fournira aux intéressés tous les renseignements qui peuvent leur être utiles.



la goutte d'eau meurtrière

une goutte d'eau tombe sur une feuille. Dans cette goutte d'eau, une spore se développe très rapidement. Mais si la feuille est traitée à la Microline la goutte d'eau devient meurtrière pour la spore.

Poudrez donc vos vignes à la Microline dès qu'il a plu.

MICROLINE

Spécialité de
LA LITTORALE, BÉZIERS

BÉZIERS

LA LITTORALE

BOUILLIES CUPRIQUES
Cupro-Arsenicale
DORYPHORIQUE

Polysulfor (Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRES NOIRS
ORDINAIRE
CUPRIQUE
NICOTINES

Parasitox
Insecticide en poudre
Détruit tous insectes des légumes, fleurs, fruits, etc...

Massacrol
Souverain contre tous pucerons

Fourmicide
Anéantit les fourmilières

Dorypoudre
Extermine en poudrages le **Doryphore**

VERT SCHLŒSING Acéto-arsénite de cuivre aussi actif et moins cher que les meilleurs arséniates.

Demandez Notices et Renseignements gratuits aux :

USINES SCHLŒSING FRERES & CIE
175, RUE PARADIS · MARSEILLE
Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.